DOCUMENT RESUME

ED 277 818 CE 045 620

TITLE	Assistant Chef Program. Curriculum Outline, Orientation, Safety and Sanitation.
INSTITUTION	Saint Augustine Coll., Chicago, IL.
PUB DATE	85
NOTE	39p.; For a related document, see CE 045 619.
PUB TYPE	Guides - Classroom Use - Guides (For Teachers) (052) -- Multilingual/Bilingual Materials (171)
LANGUAGE	English; Spanish
EDRS PRICE	MF01/PC02 Plus Postage.
DESCRIPTORS	Adult Vocational Education; Bilingual Education; *Cooks; Curriculum; English (Second Language); Fire Protection; *Food Service; Glossaries; Job Skills; *Occupational Home Economics; Occupational Safety and Health; Postsecondary Education; *Safety; *Sanitation; Second Language Instruction; Spanish Speaking; Vocabulary; Vocational Education; *Vocational English (Second Language)
IDENTIFIERS	Occupational Safety and Health Act 1970

ABSTRACT

Instructor materials are provided for an assistant chef program intended for English as a second language (ESL) or bilingual (Spanish speaking) students. A curriculum outline includes a listing of the tasks to be mastered in the program. Other contents include key terms from the production and service area of food service in the areas of orientation, safety, and equipment. Lists of the terms in English and lists of the English terms with Spanish definitions are provided. Informational materials (written in Spanish) are presented on these topics in the area of safety and sanitation: Prevencion de Fuegos (fire prevention), Occupational Safety and Health Act (bilingual English and Spanish), Sanidad (sanitation), and Germes y Bacterias (germs and bacteria). (YLB)

****
* Reproductions supplied by EDRS are the best that can be made *
* from the original document. *
****

66.G3

ED277818

CE045320

Assistant Chef Program

Curriculum Outline, Orientation, Safety and Sanitation

U.S. DEPARTMENT OF EDUCATION
Office of Educational Research and Improvement
EDUCATIONAL RESOURCES INFORMATION CENTER (ERIC)

✓ This document has been reproduced as received from the person or organization originating it.

☐ Minor changes have been made to improve reproduction quality.

• Points of view or opinions stated in this document do not necessarily represent official OERI position or policy.

"PERMISSION TO REPRODUCE THIS MATERIAL HAS BEEN GRANTED BY

C Dominguez

TO THE EDUCATIONAL RESOURCES INFORMATION CENTER (ERIC)."

ST. AUGUSTINE COLLEGE
CHICAGO, IL

BEST COPY AVAILABLE

TABLE OF CONTENTS

		PAGE
1.	Curriculum Outline	
2.	Orientation	5
3.	Orientación	12
4.	Equipment, English - Spanish	18
5.	Prevención de Fuegos	20
6.	Safety Regulations	24
7.	Sanidad	28
8.	Gérmenes y Bacterias	31

RESTAURANT COOK TRAINING PROGRAM

ST. AUGUSTINE COLLEGE
1333 West Argyle Street
CHICAGO, ILLINOIS 60640

General Description

The Restaurant Cook Training Track is designed for individuals interested in entry-level employment as institutional cooks and restaurant cooks. Curriculum in the training cycle focuses on 6 core vocational courses to be taken in sequence--3 each semester. The course content includes sanitation and safety as well as all elements necessary to basic food preparation and cooking. Instruction will be in Spanish as well as English.

Students receive a minimum of 4 hours lab time each week during both the first and second semester, as well as 10 weeks of supervised on-the-job training during the second semester. These elements provide practical reinforcement to classroom studies, and hands-on work experience in a professional setting.

Also including in the training cycle are 10 hours a week of intensive English in the first semester, supplemented by 5 hours a week in the second semester. These courses will provide job-specific English instruction with emphasis on employer-employee communications.

The curriculum provides for one semester of compensatory math, emphasizing job-specific math skills. A 12-hour seminar on job-search skills is included in the beginning of the second semester as a preparation for on-the-job training and eventual career placement.

The entire instructional sequence will be completed within an 8-month period. Upon successful completion of the program, trainees will have all skills necessary to function as an effective entry-level restaurant cook, as well as certification in the City Sanitation Course for restaurants and institutional cooking establishments.

Vocational Curriculum Structure

First Semester:

1) Food Sanitation and safety
M,W,F 1:p.m. - 1:55 p.m.

2) Preliminary Food Preparations (LAB I)
T,Th 10:00 a.m. - 12:00 p.m.

3) Layout and Equipment
M,W,F 2:00 p.m - 2:55 p.m.

4) Basic Mathematics
M,W,F 11:00 a.m. - 12:00 p.m.

5) English as a Second Language
M-F 9:00 a.m. - 9:55 a.m.
M-F 4:00 p.m. - 4:55

Second Semester:

1) Kitchen Economics and Inventory
M,W,F 2:00 p.m. - 2:55 p.m.

2) Advanced Food Preparation (LAB II)
T,Th 1:00 p.m. - 2:55 p.m.

3) Introductory Baking/Pastry
M,W,F 3:00 p.m. - 3:55 p.m.

4) English as a Second Language
M-F 4:00 p.m. - 4:55 p.m.

5) Job-Search Skills Seminar
M,W,F 1:00 p.m. 1:55 p.m.
7 January 1985 - 1 February, 1985)

TASKS TO BE MASTERED
IN
ST. AUGUSTINES
ENTRY LEVEL COOK'S TRAINING PROGRAM

ORIENTATION

1. Learn about job opportunities in the food service industry.
2. Develop human relations skills.
3. Dress for food handling.
4. Become a team worker.

EQUIPMENT

1. Learn about equipment.
2. Learn about hand tools and utensils.

SAFETY

1. Learn fire safety.
2. Learn safe work habits.
3. Learn to save choking victim.
4. Learn about OSHA.

SANITATION

1. Identify standards of personal hygiene.
2. Identify techniques which prevent contamination of food.
3. Clean and sanitize work stations.
4. Clean and sanitize equipment and utensils.
5. Learn to store food properly.

BASIC MATHEMATICS FOR COOKS

1. Review fractions.
2. Review arithmetic operations.
3. Review decimals.

PRODUCTION

1. Learn about weights and measures.
   a- Define terms related to weights and measures.
   b- Complete a chart on equivalent of weights and measures.
2. Learn recipe use.
   a- Identify techniques in following a stardardize recipe.
   b- Properly follow a standardized recipe weighing and measuring ingredients correctly.
3. Learn how to organize in the kitchen.
   a- Arrange in order the steps for organizing work.
   b- Identify techniques to save time and energy.

4. Breakfast preparation, Dairy Products.
   a- Understanding eggs.
   b- Cooking eggs.
   c- Breakfast breads, cereals and meats.
   d- Milk, cream, butter and cheese.

5. Soups and Stocks.
   a- Classification of soups and stocks.
   b- Clear soups.
   c- Thick soups.
   d- Specialty soups and National soups.

6. Salads and Salad Dresings.
   a- Types of salads.
   b- Ingredients.
   c- Emulsions in salad dressings.
   d- Oil and vinegar dressings.
   e- Other dressings.

7. Appetizers and Garnishes.
   a- Canapes and Hors d'oeuvres.
   b- Cocktails.
   c- The importance of appearance and garnishes.

8. Sandwiches
   a- Identify sandwiches according to type.
   b- Prepare hot and cold sandwiches.

9. Learn about spices.
   a- Seasoning and flavoring defined.
   b- When to season and flavor.
   c- Common herbs and spices.

10. Understanding Meats.
   a- Basic cuts.
   b- Bone structure.

11. Cooking Meats.
   a- Roasting and baking.
   b- Broiling, grilling, and pan-broiling.
   c- Sauteing, pan-frying and griddling.
   d- Braisisng.

12. Poultry
   a- Cutting up Chicken.

b- Handling and storage.

c- Classification and market forms.

d- Dressings and stuffings.

13. Fish and Shellfish.

a- Cutting fish.

b- Varieties and characteristics.

c- Methods of preparation.

14. Sauces

a- Roux.

b- Other thickening agents.

c- Sauce families.

15. Vegetables

a- Methods of vegetable cookery

16. Potatoes and other starches.

a- Understanding potatoes.

b- Cooking methods.

c- Rice

d- Pasta

17. Quick Breads.

a- Mixing and production methods.

18. Cakes and Icings.

a- Basic mixing methods.

19. Creams, custards, puddings, frozen desserts, and sauces.

20. Pies and pastries.

a- Pie dough.

b- Assembly and baking.

21. Use leftovers.

a- Principles for using and serving leftovers.

22. Review food production.

a- Rotate in small groups among all work stations: prepare complete menus.

b- Review all methods of cooking.

c- Review cooking techniques.

Management/Planning

1. Learn about nutrition.
2. Plan simple menus.
3. Complete requisition forms.
4. Learn simple inventory procedures.
5. Learn menu costing.

KEY TERMS FROM FOOD SERVICE: PRODUCTION AND SERVICE

SECTION A: ORIENTATION

UNIT 1

1. food service industry
2. fast-food service
3. cafeteria
4. vending machine
5. snack bar
6. restaurant
7. drive-in
8. coffee shop
9. catering
10. buffet
11. bus person
12. dishwasher
13. waiter/waitress
14. cook
15. baker
16. butcher
17. purchasing agent
18. supervisor
19. chef
20. manager/owner
21. job advancement
22. length of service
23. promotion
24. on-the-job training
25. recommendation
26. education

KEY TERMS FROM FOOD SERVICE: PRODUCTION AND SERVICE

Section A: Orientation

Unit I - Food Service Industry

Types of food service

- Fast-food service
- Cafeteria
- Vending machine
- Snack bar
- Restaurant
- Drive-in
- Coffee shop
- Catering
- Buffet

Employment in the food service industry

- Bus person
- Dishwasher
- Waiter/Waitress
- Cook
- Baker
- Butcher
- Purchasing agent
- Supervisor
- Chef
- Manager/Owner

Job Advancement

- Length of service
- Promotion
- On-the-job training
- Recommendation
- Education

KEY TERMS FROM FOOD SERVICE: PRODUCTION AND SERVICE

Section A: Orientation

Unit II - Human Relations

Good human relations

With employer

Have initiative.
Be ambitious.
Provide best food and service.
Follow rules and regulations.
Be loyal.
Follow instructions.
Accept criticism.
Have an open mind.
Be honest.

With employees

Be friendly and sicere.
Be willing to do your share.
Respect the skills and experience of others.
Look for other jobs when your task is finished.
Be cooperative.
Be flexible.
Be interested.
Be dependable.

Positive attitude toward self

Set goals.
Have high expectations of yourself.
work for self-improvement
Have self-confidence.
Have a positive attitude toward work.
--Gives a feeling of pride and accomplishment.
--Leads to job promotion and salary increases.

KEY TERMS FROM FOOD SERVICE: PRODUCTION AND SERVICE

Section A: Orientation

Unit III - Appearance

Reasons for good grooming and manners

Good health

--Proper diet

--Adequate sleep

--Regular exercise

--Regular check-up

Daily bath

Adequate deodorant

Clean Teeth

Clean hair

Clean hands (only clear nail polish, if any)

Moderate make-up

Conservative perfume

Only necessary jewelry

Good posture

Clean shaven

Moderate tone of voice

Avoidance of

--Slang

--Gossip

--Gum-chewing

--Smoking

--Loud talking

Appropriate dressing

--Hair short or off neck

--Hair net or hat

--neatly pressed uniform with correct length

--low heeled, clean, enclosed shoes, with arch & instep supports

--hosiery for women; socks for men

--proper and appropriate apron

--clean undergarments

KEY TERMS FROM FOOD SERVICE: PRODUCTION AND SERVICE

Section A: Orientation

Unit IV - Teamwork

Definition of Terms

Teamwork - getting the job done as a team with no one person working as a star.
Communication - giving and receiving information.

Ways to Communicate Effectively

Be patient when listening.
Sort facts from opinions.
Be confident when talking.
Listen to what is being said.
Become informed when in doubt.

Questions to be asked before a team decision is made.

What will the effects be on my self and others?
Would I like to be treated as I am treating others?

Employer expectations of employee

Cooperation within and from the team
Willingness to follow rules and regulations
Best possible service to the customer
Willingness to give beyond an assigned work schedule if asked
Full day's work for a full day's pay

Employee expectations of employer

Fairness in promotions, raises, benefits and working time
explanation of duties, rules and regulations
Advance notice of changes
Opportunities for creativity and more responsibility
Appreciation

Work habits that show team effort

Help other employees when possible.

Avoid gossip and criticism of others.

Avoid saying

"That's not my job."

"I can't."

"I don't have time."

Work quickly and efficiently.
Give thanks and credit when due.
Keep fellow employees informed of changes that may affect their area.

Términos básicos tomados del texto Food Service: Production and Service.

Sección A: Orientación

1ra. Unidad-

1. food service industry- industria de servicio de comida.
2. fast-food service- Servicio de comidas rápidas a precio módico.
3. cafeteria- cafetería (servicio de comidas menos sofisticadas, con comidas ligeras o de menor preparación.
4. vending machine- máquina de venta de alimentos (emparedados, dulces, refrescos, etc.)
5. snack bar- establecimiento para consumo de alimentos ligeros.
6. restaurant- servicio de comidas de menús detallados de diferentes niveles de sofisticación. Pueden ser establecimientos de comidas étnicas o internacionales.
7. drive-in- establecimiento de comida rápida el cual la venta se lleva a cabo desde un automóvil através de una ventanilla.
8. coffee shop- sinónimo de cafetería, véase definición.
9. catering- servicio de producción de comida en escala para ser consumida fuera del establecimiento. Su uso es generalmente para reuniones sociales o culturales.
10. buffet- presentación de un menú completo y variado donde los comensales se sirven ellos mismos.
11. bus person- persona encargada de servir una mesa en un restaurant o cafetería.
12. dishwasher- persona encargada de lavar los platos en un restaurant o cafetería.
13. waiter/waitress- persona encargada de tomar la orden de los comensales en un restaurant o cafetería.
14. cook- persona encargada de cocinar en un restaurant o cafetería.
15. baker- repostero a panadero de un establecimiento.
16. butcher- carnicero.
17. purchasing agent - agente encargado de compras en un establecimiento.
18. Supervisor - la persona encargada de seleccionar, orientar y supervisar el personal.
19. chef - persona dentro de la cocina de mayor nivel; es la persona que prepara los menús y supervisa el resto de la comida.
20. manager/owner - dueño o propietario

Sección A: Orientación

1ra. Unidad (continuación)

21. job advancement - progresar dentro del empleo.
22. length of service - duración del empleo.
23. promotion - ascenso dentro del trabajo.
24. on-the-job training - práctica de trabajo dentro del oficio.
25. recommendation - recomendación, el supervisor es la persona encargada de recomendar a un empleado para ascenso.
26. education - conocimientos de una profesión formalmente adquiridos. Se utiliza generalmente el sistema de ensenanza formal através de un maestro o instructor especializado en el área de enseñanza. Un individuo puede haber adquirido una educación através de los métodos autodidácticos.

Términos básicos tomados del texto Food Service: Production and Service.

Section A: Orientación

Unidad II - Relaciones Humanas

Good human relations - Buenas relaciones humanas

With employer - con el patrón

a- Have initiative - tomar iniciativa.

b- Be ambitious - Ser ambicioso.

c- Provide best food and service - Proveer la mejor comida y servicio.

d- Follow rules and regulations - Seguir reglas y regulaciones.

e- Be loyal - Ser leal.

f- Follow instructions - seguir instrucciones.

g- Accept criticism -Aceptar crítica

h- Have an open mind - Tener mente abierta para aceptar innovaciones.

i- Be honest - Ser honesto.

With employees - Con companeros de trabajo

a- Be friendly and sicere - ser amigable y sincero.

b- Be willing to do your share - Estar dispuesto a cooperar.

c- Respect the skills and experience of others - Respetar la destreza y experiencia de otros.

d- Look for other jobs when your task is finished - Estar dispuesto a aceptar otro tipo de tarea cuando ya ha terminado lo encomendado.

e- Be cooperative - Ser cooperativo.

f- Be flexible - Ser flexible.

g- Be interested - Estar interesado.

h- Be dependable - Ser una persona de quien se puede depender.

Positive attitude toward self - Actitud positiva hacia si mismo.

a- Set goals - Establecer metas.

b- Have high expectations of yourself - Tener expectaciones altas de sí mismo.

c- Work for self-improvement - Trabajar hacia el mejoramiento personal.

d- Have self-confidence - Tener confianza en sí mismo.

e- Have a positive attitude toward work - Tener actitud positiva hacia el trabajo.

1. Gives a feeling of pride and accomplishment - Lleva hacia sentimiento de orgullo.

2. Leads to job promotion and salary invreases - Lleva hacia promoción de puesto y salario en el trabajo.

Términos básicos tomados del texto Food Service: Production and Service.

Seccion A: Orientación

Unidad III - Apariencia personal

Reasons for good grooming and manners - Razones para una buena apariencia y modales

Safety - Seguridad

Sanitation - Sanidad

Elements of good grooming and manners - Elementos de una buena apariencia personal y modales

a- Good health - Buena Salud

-Proper diet - Una dieta apropiada

-Adequate sleep - Sueño adecuado

-Regular exercise - Ejercicios regulares

-Regular check-up - Un examen médico de rutina

b- Daily bath - Baño diario

c- Adequate deodorant - Desodorante adecuado

d- Clean teeth - Dientes limpios

e- Clean hair - Pelo limpio

f- Clean hands (only clear nail polish, if any) - Manos limpias (solamente un esmalte de uñas claro)

g- Moderate make-up - Un maquillaje moderado

h- Conservative perfume - Perfume consevador sin ser exagerado

i- Only necessary jewelry - Joyería moderada

j- Good posture - Buena postura

k- Clean shaven - Bien rasurado

l- Moderate tone of voice - Tono moderado de voz

m- Avoidance of - Evitar

--Slang - Uso de lenguaje impropio
--Gossip - Murmuración o chisme
--Gum-chewing - Goma de mascar
--Smoking - Fumar
--Loud talking - Hablar en voz alta

Appropriate dressing - Vestimenta apropiada

--hair short or off neck - pelo corto o hasta la nuca
--hair net or hat - redecilla de pelo o gorra
--neatly pressed uniform with correct length - uniforme limpio, planchado y con el largo correcto.

--low heeled, clean, enclosed shoes, with arch and instep supports - zapatos bajos, cerrados con soporte en el arco del pie.
--hosiery for women; socks for men - medias largas para damas, calcetines para los caballeros.
--proper and appropriate apron - delantal apropiado
--clean undergarments - ropa interior limpia y apropiada

Términos básicos tomados del texto Food Service: Production and Service

Sección A: Orientación

Unidad IV - Trabajo en Grupo

Definition of Terms - Definición de términos

Teamwork - getting the job done as a team with no one person working as a star. Trabajo en grupo - llevar a cabo un trabajo o tarea donde la labor de todos los miembros es importante. Todos los miembros del grupo tienen la responsabilidad del producto final.

Communication - giving and receiving information - dar y recibir información.

Ways to communicate effectively - Formas correctas de comunicarse efectivamente

a- be patient when listening - Ser paciente al escuchar
b- Sort facts from opinions - Analizar los hechos antes de expresar una opinión.
c- Be confident when talking - Tener confianza al hablar.
d- Listen to what is being said - Escuchar lo que se esta hablando.
e- Become informed when in doubt - Buscar información cuando se esta en duda de algo.

Questions to be asked before a team decision is made - Hacer preguntas antes que una decisión de grupo se lleve a cabo

a- What will the effects be on my self and others? - ¿Cuáles serán las consecuencias que recaigan en mí y en los otros?
b- Would I like to be treated as I am treating others? - ¿Me gustaría ser tratado como yo trato a los demás?

Employer expectations of employee - Expectativas del patron con los empleados

a- Cooperation within and from the team - Cooperación del grupo de trabajo.
b- Willingness to follow rules and regulations - La disposición de seguir reglas y regulaciones.
c- best possible service to the customer - El mejor servicio hacia los clientes.

d- Willingness to give beyond an assigned work schedule if asked - Disposición de dar mas allá del trabajo asignado, si fuera pedido.

e- Full day's work for a full day's pay - El trabajo de un día completo por la paga de un día de trabajo completo.

Employee expectations of employer - Expectativas de los empleados hacia el patrón

a- Fairness in promotions, raises, benefits and working time - Justas promociones, aumentos de salario, beneficios marginales y tiempo de trabajo.

b- Explanation of duties, rules and regulations - Explicación de tarea, reglas y regulaciones.

c- advance notice of changes - Aviso con tiempo de cambios.

d- Opportunities for creativity and more responsibility - Oportunidad de ser creativo y más responsable.

e- Appreciation - Apreciación del trabajo realizado.

Work habits that show team effort - Habitos de trabajo que demuestran el esfuerzo de trabajar en grupo.

a- Help other employees when possible - Ayudar a los compañeros de trabajo, cuando sea posible.

b- Avoid saying - Evitar decir.
1. "That's not my job." - "Ese no es mi trabajo."
2. "I can't." - "Yo no puedo."
3. "I don't have time." - "Yo no tengo tiempo."

d- Work quickly and efficiently - Trabajar rápidamente y eficientemente.

e- Give thanks and credit when due - Dar gracias y crédito cuando se debe.

f- Keep fellow employees informed of changes that may affect their area - Mantener informados a los compañeros de trabajo cuando hayan cambios que afecten el área de trabajo.

TERMINOS BASICOS DEL TEXTO FOOD SERVICE: PRODUCTION AND SERVICE

SECCION III SEGURIDAD

Unidad 1 Seguridad de Incendio

1. Define the classes of fires - Definir los diferentes tipos de fuegos.
2. Match types of fire extinguishers to their use - Parear los extinguidores de fuego con su uso debido.
3. Tell how to use fire extinguishers - Como usar los extinguidores de fuego.
4. List rules for fire prevention - Establecer reglas de prevención de fuego.
5. Discuss what action to take in case of fire - Discutir que acción tomar en caso de fuego.

UNIDAD II HABITOS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

1. State the cardinal rules of safety - Establecer las reglas de seguridad.
2. Describe the physical characteristics of a safe storeroom - Describir las características de seguridad de un almacén.
3. List rules for storing supplies safely - Enumerar las reglas de como almacenar seguramente los alimentos.
4. List rules for preventing burns - Enumerar las reglas para evitar las quemaduras.
5. Tell how to prevent electrical shock - Como prevenir sacudidas eléctricas.
6. Discuss rules for preventing cuts - Discutir las reglas para evitar cortaduras.
7. List rules for using knives safely - Enumerar reglas para usar los cuchillos correctamente.
8. Discuss safety with cleaning materiales - Discutir la seguridad al limpiar materiales.
9. Describe safe clothing for the kitchen - Describir la vestimenta segura para el uso dentro de la cocina.
10. Complete safety check list - Completar lista de cotejo de seguridad.
11. Demonstrate the ability to lift a heavy item properly - Demostrar la habilidad de levantar un equipo pesado correctamente.

Types of Fire Extinguishers

Pressurized Water
Class A

Soda-Acid
Class A

Carbon Dioxide
Classes A and B

Dry Chemical
Classes A, B and C

Foam
Classes B and C

TERMINOS BASICOS TOMADOS DE TEXTO FOOD SERVICE: PRODUCTION AND SERVICE

SECCION II: EQUIPO

1. Identify hazardous equipment - identificar equipo peligroso.
2. Demostrate the ability to: - demostrar la abilidad de:
   a- Operate donut machine - operar máquina de confección de rosquillas
   b- Clean donut machine - limpiar máquina de confección de rosquillas.
   c- Operate dish machine - operar máquina de lavar platos.
   d- Clean dish machine - limpiar máquina de lavar platos.
   e- Operate waste disposer - operar máquina de triturador de desperdicios.
   f- Operate mixer - operar máquina mezcladora or batidora.
   g- Clean mixer - limpiar máquina mezcladora or batidora.
   h- Operate slicer - operar máquina de rebanar.
   i- Clean slicer - Limpiar máquina de rebanar.
   j- Operate VCM (Vertical cutter mixer) - operar máquina batidora o cortadora vertical.
   k- Clean VCM (vertical cutter mixer) - limpiar máquina batidora, cortadora vertical.
   l- Operate food chopper - operar máquina cortadora de carne.
   m- Clean food chopper - limpiar máquina cortadora de carne.
   n- Operate deep fat fryer - Operar máquina honda de freir.
   o- Operate deep fat fryer - (gas) - operar olla profunda para freir con manteca - (gas)
   p- Operate deep fat fryer (electric) operar olla profunda para freir con manteca (eléctrica)
   q- Operate steamer - operar máquina de cocción a vapor.
   r- Clean steamer - limpiar máquina de cocción a vapor.
   s- Operate steam table - operar mesa que mantiene alimentos calientes através de vapor.
   t- Clean steam table - limpiar mesa que mantiene alimentos calientes através de vapor.
   u- Operate conventional oven - operar horno convencional.
   v- Clean conventional oven - limpiar horno convencional.
   w- Operate convectional oven - operar horno seccional.

Seccion II: Equipo

Continuacion-

x- Clean convectional oven - limpiar horno seccional.

y- Operate microwave oven - operar horno de micro onda.

z- Clean microwave oven - Limpiar horno de micro onda.

aa- Operate rotary toaster - operar máquina tostadora.

bb- Clean rotary toaster - limpiar máquina tostadora.

cc- Operate coffee equipment - operar equipo de café.

dd- Operate range - operar estufa comercial.

ee- Clean range - limpiar estufa comercial.

ff- Operate broiler - operar asador

gg- Clean broiler - limpiar asador.

hh- Operate grill - operar parrilla.

ii- Clean grill - limpiar parrilla.

jj- Operate portion scale - operar balanza.

kk- Operate baker's scale - operar balanza de panadería.

ll- Clean baker's scale - limpiar balanza de panadero.

mm- Clean baker's table - limpiar mesa de panadería.

nn- Clean can opener - limpiar abridor de latas.

oo- Clean blender - limpiar licuadora.

pp- Clean milk dispenser - limpiar máquina suplidora de leche.

PREVENCION DE FUEGOS TOMADO DEL LIBRO: SAFETY AND SANITATION

COMO COMIENZAN LOS FUEGOS

Para evitar fuegos en el área de servicio de comida, usted necesita saber como los fuegos comienzan. todos los fuegos necesitan tres elementos para comenzar y continuar ardiendo: Aire, combustible y calor. Si cualquiera de estos tres elementos faltan, el fuego se consumirá por sí solo.

Los fuegos usan aire según van quemando. El proceso de quemar se paralizará si no tiene aire. El combustible es cualquier elemento que se está quemando. En la cocina, la grasa y la tela son dos cosas que se consideran combustibles para comenzar un fuego. Si el combustible falta, el fuego no tiene nada que quemar. Finalmente, usted necesita una fuente de calor al principio del proceso para iniciar un fuego. Después que el fuego se ha iniciado, el mismo produce su propio calor mientras tenga combustible y aire. El fuego necesita para empezar una fuente de calor y que esa fuente de calor se mantenga para seguir activo.

DIFERENTES TIPOS DE FUEGO

Las flamas de todos los fuegos pueden parecer iguales pero los fuegos causados por diferentes combustibles son diferentes y actúan diferentes al tratar de apagarlos. Los fuegos se clasifican de acuerdo a la forma en que se extinguen. Tratar de apagar un fuego incorrectamente puede incrementarlo más. Asegúrese de que usted conoce los tres tipos de fuegos y como se extinguen. Estos son los tres tipos de fuegos:

Fuegos ordinarios - Estos fuegos usan como combustible madera, papel y tela. Se llaman generalmente Fuegos de Tipo A. Los fuegos ordinarios son el único tipo de fuego que se pueden extinguir con agua. El agua enfría estos fuegos. El calor, uno de los elementos necesarios para el fuego se retira con el agua. Los fuegos ordinarios se pueden apagar con un extinguidor de fuego clasificado como Class A (Clase A).

Fuegos de grasas - Los fuegos de grasa son iniciado por combustible que pueden arder. Estos líquidos incluyen grasas derretidas, manteca o aceite. Estos fuegos se conocen como Class B (Clase B). Esparcirles agua a estos fuegos lleva como consecuencia que se extiendan más. Para detener estos fuegos hay que sofocar el aire que tienen. Acuérdese que el aire es un factor importante para que los fuegos se activen. Un fuego de grasa en una olla se puede sofocar si se tapa el recipiente. También debe de apagarle la llama a la estufa. Un lienzo húmedo sobre el recipiente también puede sofocar el fuego. Un extinguidor de fuego de Class B (Clase B) puede también extinguir este tipo de fuego.

Fuegos eléctricos - Fuego causados por alambrados eléctricos defectuosos son el último tipo de fuego. Son fuegos de Class C (Clase C). Los fuegos eléctricos son peores s se les echa agua, esto debido a que la electricidad atraviesa mejor por medio del agua. Los fuegos eléctricos son sofocados por un extinguidor de Class B, (Clase B) además se pueden sofocar apagando los conductos eléctricos.

DONDE EMPIEZAN LOS FUEGOS

Usted puede nombrar probablemente un sin número de lugares en un restaurant donde puede empezar un fuego. Los fuegos ordinarios pueden empezar en la cocina, en el comedor o en el almacén. Ellos empiezan cuando papel, madera o tela se expone muy cerca del calor. Una toalla cerca a un quemador puede causar un fuego. Una envoltura de comida sobre la estufa también puede ser causante de fuego. Un cigarrillo que cae en un mantel en el comedor puede causar también un fuego. En el almacén un cigarrillo o cenizas que caigan en una caja pueden comenzar un fuego. Por estas circunstancias hay letreros en algunas partes de un restaurant que aconsejan NO FUMAR. asegurese de no fumar en estas áreas.

Los fuegos ordinarios pueden empezar en condiciones menos obvias. Los motores de las maquinarias pueden calentarse cuando están en función mucho rato. Una hoja de receta dejado cerca de una máquina de moler puede ser causa para iniciar un fuego.

Los fuegos causados por grasa son los mas comunes en la cocina. Las grasas se usan constantemente en la cocina. Los alimentos por si mismos contienen grasas que se derriten mientras se cocinan. Tambien la grasa se esparce por las paredes y las hornillas. Los fuegos de grasa ocurren cuando hay la combinacion de calor y grasa.

Los fuegos causados por electricidad son los menos comunes; ocurren con frecuencia en equipo viejo o deteriorado.

EXTINGUIDORES DE FUEGO Y CUANDO USARLOS

Tipo de extinguidores	Tipos de fuego
Agua	Fuegos ordinarios solamente (Class A)
Químico Seco Estandarizado químico Seco (Bicarbonato de soda.)	Fuegos de grasa y eléctricos (Class B. & C)
Químico Seco (Purple K) (Bicarbonato de Potasio).	Fuegos de grasa y eléctricos (Class B & C)
Químico Seco Multi Uso (Fosfato de amoniaco.)	Fuegos ordinarios, grasa y eléctricos (Class A, B and C)

PREVENCION DE FUEGOS ORDINARIOS

Hay mucho que usted puede hacer para evitar que los fuegos ordinarios empiecen. Usted puede evitarlos almacenando productos de papel lejos del calor. Sea cuidadoso cuando use productos de papel también. Cuando esté usando papel toalla cerca de la estufa, deshágase de él adecuadamente al acabar; no lo deje sobre el mostrador. Usted puede pensar que está lo suficientemente alejado de la estufa pero acuerdese que los productos de papel son livianos, la brisa puede causar que el papel toalla vuele sobre el quemador. Con esta situación será suficiente para empezar un fuego.

Las reglas para toallas, y delantales son similares a las de productos de papel, no los ponga cerca de un área que propicie calor.

Cajas vacías que están almacenadas también pueden ser peligrosas. asegúrese que estén lejos de máquinas que estén funcionando.

En el comedor asegúrese que cada mesa o mostrador tenga un cenicero. Vacíe los ceniceros cada vez que cambie el servicio de las mesas. Los clientes a veces ponen azúcar o papeles de sorbetes en los ceniceros, esto puede causar fuego si no se retiran. Si el restaurant usa velas prendidas en las mesas como motivo de decoración, sea muy cuidadoso con ello, se puede tropezar con las velas y prenderse el mantel. Reemplazar las velas cuando estén casi derretidas es una buena práctica.

PREVENCION DE FUEGOS DE GRASAS

La prevención de fuegos de grasa tiene mucho que ver con la manera en que se cocina, también, la forma de limpiar el equipo es importante.

Cuando se cocina con manteca o aceite no se debe de sobrecalentarlos. Mantecas o aceites muy caliente pueden producir fuegos. En las ollas profundas de cocinar con manteca es muy importante ajustar la temperatura. Para evitar las salpicaduras al cocinar la manteca se debe de poner solamente alimentos secos a freir, ponga a freir los alimentos cuidadosamente.

Use ollas y sartenes lo suficientemente grandes para el trabajo que se vaya a hacer, ollas pequeñas al sumergirle alimentos pueden derramar la grasa fuera, sea cuidadoso al echar aceite a ollas y sartenes. Aceite que se derrama en superficies calientes pueden producir flamas inmediatamente.

PREVENCION DE FUEGOS CAUSADOS POR ELECTRICIDAD

Para evitar fuegos causados por electricidad tenga cuidado con el equipo eléctrico. Use el equipo de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Inspeccione las máquinas para detectar un alambrado defectuoso. Si usted detecta un olor a quemado mientras está usando una máquina, desconetela. El alambrado de la maquina puede estar derritiendose.

Sea cuidadoso cuando este usando codones de extensión. Ciertos tipos de maquinaria necesitan extensiones de electricidad de gran capacidad, estas tienen aislamiento adicional. Extensiones eléctricas regulares pueden calentarse lo suficiente como para comenzar un fuego. Si usted necesita una extensión eléctrica pídasela a su gerente para asegurarse de que sea la correcta.

FUEGOS: COMO SON, COMO EVITARLOS Y COMO EXTINGUIRLOS

Tipo de fuego	Como comienzan	Como evitarlos	Como extinguirlos
Ordinarios (Class A)	Madera, papel o tela que está muy cerca a un area de calor	*Almacene madera, papel y tela fuera de areas de calor. *No deje madera, papel ni tela cerca de areas de calor. *Almacene cajas fuera del area de máquinas. *Vacie ceniceros y sea cuidadoso con velas.	*Use agua. *Sofóquelas con pañuelo humedo *Use extinguidor (Class A)
Grasa (Class B)	Grasa, manteca o aceite que se calientan demasiado o se acercan al área de calor.	*No sobre caliente grasa, manteca ni aceite. Evite salpicaduras de grasa, manteca o aceite. *Limpie la grasa que se derrama inmediatamente. *Use ollas suficientemente grandes. *Limpie ventiladores y extractores.	*Sofóquelos con toalla. *Sofóquelos con bicarbonato de soda. *Use un extinguidor (Class C)
Eléctricos (Class C)	Alambrado defectuoso.	*Coteje equipo eléctrico. *Si huele a quemado desconéctelos. *Use extensiones eléctricas apropiadas.	*Use un extinguidor (Class C)

I OSHA - Occupational Safety and Health Act
Acta de Salud y Seguridad Ocupacional

II Purposes of OSHA - Propositos de OSHA

A. To insure that everyone employed in a trade "affecting commerce" shall have a safe and healthy environment in which to work.

Asegurarse que todo el que trabaja en un oficio que "afecta el comercio" tenga un ambiente seguro y saludable para trabajar.

III Employer's Responsabilities - Responsabilidad del Patrón

A. Insures each employee a place of employment free from recognized hazards that are causing or are likely to cause death or serious physical harm.

Asegurarle a cada empleado un empleo libre de peligros que puedan causar o estén causando la muerte o problemas físicos serios.

B. Complys with occupational safety and health standards created by OSHA.

Cumplir con los estatutos creados por OSHA concerniente a la salud y seguridad ocupacional.

C. Post a notice of the Occupational Safety and Health Act.

Desplegar el Acta de Salud y Seguridad en un sitio visible.

D. Post a listing of emergency phone numbers.

Desplegar un listado de números telefónicos de emergencia.

E. Inform employees of the rules and regulations affecting them.

Informar a los empleados de las reglas y regulaciones que les afectan a ellos.

IV Employee's responsabilities - Responsabilidades del empleado

A. To comply with the OSHA rules and regulations which apply to his/her actions and conduct.

Cumplir con las reglas y regulaciones que aplican a sus acciones y conducta.

V Basic regulations regarding food service establishments
Reglas básicas referentes a los establecimientos de comida.

A. Each establishment is to have a safety training program.

cada establecimiento debe de tener un programa de entrenamiento de seguridad.

B. Each establishment is to have someone on the staff trained in first aid with first aid supplies readily available.

Cada establecimiento debe de tener algún empleado con entrenamiento en primeros auxilios y con equipo de primeros auxilios disponible. (El curso de la Cruz roja Americana es aceptable)

C. Every structure or building must be provided with exits sufficient for promt escape of occupants in case of fire or other emergencies.

Cada edificio debe de proveer suficientes salidas de emergencia en caso de fuego u otras emergencias.

D. All exits will have free access and be clearly marked.

Todas las salidas deben de estar libres al acceso y debidamente rotuladas.

E. protective eye and face equipment is required where there is likely probability of injury that could be prevented by the equipment.
Example: When using harsh cleaning chemicals such as those contained in some oven cleaners.

Equipo protector para los ojos y la cara se requiere cuando hay la posibilidad de lesiones que se pueden prevenir usando el equipo adecuado.
Ejemplo: Cuando se usan químicos peligrosos como aquellos que contienen los limpiadores de hornos.

F. Respirator is to be worn when the possibility of breathing potentially hazardous fumes exits.
Example: Working on a oven with some types of oven cleaner.

Respiradores se deben de usar cuando hay la posibilidad de inhalar vapores peligrosos.
Ejemplo: Trabajar en los hornos con algunos tipos de limpiadors.

G. Safety toe footwear should be worn.

Zapatos con puntera de seguridad deben de usarse.

H. Mats should be used on dishroom floor.

Alfombras deben de usarse en el área de lavar los platos.

I. Adequate toilet facilities are to be provided.

Facilidad de instalaciones sanitarias deben de ser proporcionadas.

J. Location of fire extinguishers should be marked by the color red.

La localización de extinguidores de fuego deben ser marcadas con el color rojo.

K. Portable fire extinguishers should be readily accessible and in good working order.

Extinguidores de fuego portátiles deben de estar accesibles y funcionando correctamente.

UNIDAD III OSHA

1. State the meaning of OSHA - Establecer el significado de OSHA.

2. Discuss the purposes of OSHA - Discutir los propósitos de OSHA (Occupational Safety Health Act.)

3. List the employer's responsabilities - Enumerar las responsabilidades del patrón.

4. State the employee's responsabilities - Establecer las responsabilidades del empleado.

5. List the basic regulations regarding food service - Enumerar las regulaciones de la industria de servicio de comida.

UN TIPO DE FUEGO DIFERENTE

Los fuegos causados por gas de cocinar son diferentes a los fuegos discutidos anteriormente. Si el gas de cocinar es atrapado dentro de un espacio pequeño como es el horno, este puede explotar cuando se prende. La explosión puede provocar que otros objetos se incendien en la cocina.

Muchos hornos de gas tienen "pilotos". Un piloto es una pequeña llama que está prendida continuamente. Si el piloto se apaga el gas continua circulando libremente. No vuelva a prender la flama hasta que usted haya aireado el gas por medio de abrir ventanas o prendiendo los extractores de aire. Si hay un fuerte olor a gas aún estando el piloto prendido esto significa que hay un escape de gas. Comuníquese con su gerente al momento para que él o ella airee el cuarto o llame a la compañía de gas.

SANIDAD TOMADA DEL LIBRO SAFETY AND SANITATION

¿Qué es sanidad?

Cuando usted entra a un restaurant o cafetería que todo está reluciente. usted esta observando el ejemplo de sanidad.

Sanidad es la ciencia de salvaguardar la salud através de la limpieza. Por un tiempo, las personas no tomaron en cuenta que la mugre puede causar enfermedades. Los científicos descubrieron que pequeñas plantas y animales pueden causar enfermedades. Estas pequeñas formas de vida se llaman micro-organismos. Ellos son muy pequeños para ser vistos a simple vista.

Los microorganismos están en casi todo sitio. Están en la comida, agua y aire. Inclusive el polvo transporta los microorganismos; muchos también viven en nuestro cuerpo. Algunos de ellos ayudan a que nuestro cuerpo funcione; pero otros pueden causar enfermedad y hasta la muerte. Microorganismos daninos son llamados gérmenes.

Controlar microorganismo dañinos es la responsabilidad de una buena sanidad. Usted practica sanidad de muchas maneras. Cada vez que usted toma una ducha o se lava las manos, usted esta practicando salubridad. Cuando usted cocina o refrigera la comida, limpia los pisos y bota la basura usted está practicando una forma correcta de evitar los gérmenes y evitando su crecimiento.

Sanidad en el area de Servicio de Comida

La sanidad también es importante en su propia casa, usted protege a su familia y a si mismo de enfermedades. En establecimientos de comida la sanidad es todavía más importante, usted está protegiendo miles de personas de enfermedades.

El gobierno tiene parte importante en esta área de sanidad; hay reglas y regulaciones establecidas por el gobierno para hacer que se cumplan los estatutos de salubridad en establecimientos de comida.

Inspectores de gobierno visitan regularmente los establecimientos para hacer que se cumplan los estatutos. Estas personas se conocen como Inspectores de Sanidad. Si un restaurant no llena los requisitos establecidos por ley, el gobierno se vera forzado a cerrarlo.

El gobierno local y estatal del Dept. de Salud tienen reglas adicionales. Ellos velan por los establecimientos de su área. Los inspectores locales y estatales se aseguran que las reglas se cumplan. Todo restaurant probablemente también tiene su propias reglas; estas serán desplegadas para que los empleados las lean.

Asegúrese que usted sabe cuales son las regulaciones concernientes a su sitio de trabajo. También siga las instrucciones de su gerente al respecto.

SAFETY AND SANITATION CONTINUACION

Los Clientes Esperan Limpieza

No importa si los clientes entran al establecimiento para una merienda ligera o una comida elaborada todos ellos esperan el mismo servicio. Primeramente, esperan buena comida y buen servicio. Segundo, ellos esperan comida limpia y alrededores limpios.
Los clientes quieren confiar en los sitios donde van a comer. Si usted ve un establecimiento limpio y bien atendido usted confiara en él.

La limpieza es una parte importante para atraer clientes, hasta el sitio más simple puede ser atractivo si está limpio. Si algo se ve sucio, el cliente puede ser que no regrese nuevamente a él. Una cuchara sucia o un mostrador polvoriento puede causar que un restaurante pierda su clientela.

Todos los trabajadores en el area de servicio de comida son responsables que los estatutos de salubridad se lleven a cabo. Parte de su responsabilidad es mantenerse ellos mismos y sus sitios de trabajo limpios y arreglados.

Sanidad en el Area del Comedor

Para la buena salubridad, los trabajadores en el área del comedor deben de estar pendientes de todas las areas. Esto significa que paredes, asientos mesas y mostradores, todo debe de estar limpio y reluciente.

Cada vez que un trabajador pone una mesa él o ella debe de revisar la loza y los vasos para asegurarse de su limpieza. Las máquinas lavaplatos a veces no limpian todo el equipo correctamente. El trabajador responsable no usa ningún equipo que tiene manchas de agua o comida previa.

Otros pequeños detalles también cuentan. En un comedor bien cuidado. los trabajadores limpian los bordes de las ventanas una vez al día. También se limpian las ventanas y las luces regularmente. Las sillas requieren limpiarse para que estén sin comida.

Trabajadores responsables no barren mientras las personas están comiendo. El polvo del piso puede asentarse en la comida. Asegúrese que las esponjas y paños estén limpios y que huelan bien.

Sanidad en la cocina

Los clientes no ven la cocina; pero los trabajadores de la cocina tienen una gran responsabilidad de asegurarse que la comida en la cocina se maneje en la forma mas sanitaria posible.

Para la protección de la salud de todos, la cocina necesita que constantemente se esté limpiando. Los trabajadores en la cocina deben de estar en guardia contra animales e insectos perjudiciales a la salud. Las ratas y las moscas son portadores de gérmenes que causan enfermedades; esto quiere decir que los que trabajas en la cocina deben de tirar la basura con cuidado. Ellos también deben de usar con cuidado los insecticidas. Los insecticidas son productos químicos que matan animales e insectos dañinos pero también ellos pueden afectara los humanos. Los trabajadores de la cocina deben de asegurarse de que los pesticidas no caigan en la comida.

LA GUERRA, EN CONTRA DE LOS GERMENES TOMADO DEL LIBRO SAFETY AND SANITATION

La necesidad para una guerra en contra de los gérmenes

Como han aprendido ya, los dañinos microorganismo llamados gérmenes que están alrededor suyo. Muchos están fuera de su cuerpo y otros dentro de su cuerpo. Hay billones de microorganismos en su piel solamente.

Con tantos microorganismos alrededor suyo, proteger la comida es un trabajo extraordinario. Los microorganismos crecen fácilmente; también se propagan rápidamente. Son tan livianos que flotan através del aire. Microorganismos dañinos se esparcen en la comida através de los humanos, animales, insectos y de otras comidas.

Los enemigos mayores

Hay muchos tipos de microorganismos. Algunos son animales de una sola célula. Otros son plantas de una sola célula. Las plantas de una sola célula se llaman bacterias; estas son los mayores enemigos de la comida. Si se les permite reproducirse en las comidas, pueden causar enfermedades o hasta la muerte.

Las bacterias dañinas pueden causar enfermedad en dos formas. Primeramente las bacterias,pueden ellas mismas enfermar a las personas. Las bacterias continúan viviendo y creciendo en el cuerpo y estas pueden causar infecciones. Las personas también se enferman por las toxinas o los venenos que forman algunas bacterias. Cuando comidas que contienen toxinas son ingeridas, estas causan enfermedades.

Envenenamiento de Comida

Envenenamiento de comida es el nombre para la enfermedad causada por toxinas bacteriales. El envenenamiento de comida es más común de lo que usted se imagina. Millones de casos ocurren todos los años, aunque muchas veces las personas no se dan cuenta que están envenenadas.

Los síntomas del envenenamiento de comida incluyen:

a - náusea	c - clambres	e - dolores de cabeza
b - vómitos	d - diarrea	f - fiebre

A veces no todas las señales ocurren. El envenenamiento de comida puede ser simple. Muchas personas creen que tienen el flu o simple diarrea cuando en realidad es que están envenenadas con comida. Hay una forma de envenenamiento de comida que se llama butulismo que tiene resultados graves; más adelante discutiremos este tema.

Como crecen las bacterias

Las bacterias necesitan tres elementos para poder vivir y crecer. Necesitan comida, humedad y calor. Cuando tienen todos estos elementos la atmósfera es propicia para que se propaguen.

SAFETY AND SANITATION Continuación

Através de los años, la ciencia ha desarrollado directrices para ayudar a los trabajadores de la cocina a mantener la comida sanitaria. Los trabajadores deben de conocer estas directrices en orden de saber almacenar y preparar las comidas para evitar el crecimiento de microorganismos.

Otro factor importante para el personal de la cocina es el de reconocer las señales de la contaminación de comida.

Las comidas contaminadas contienen sustancias que pueden ser dañinas si se comen. Estas sustancias pueden ser microorganismos: también pueden ser químicos (como los insecticidas) objetos extraños (como vidrio o insectos). Algunos síntomas de contaminación pueden ser fáciles de detectar. Por ejemplo, la lecha dañada o agria tiene una sabor y color diferente.

La Guerra en Contra de Los Gérmenes: Continuation

Para controlar las bacterias hay que retirarles la comida, la húmedad y el calor que necesitan para crecer.

Las bacterias crecen en numero muy rápidamente; esto es debido a que ellas mismas se dividen. Dos bacterias se dividen y se convierten en cuatro bacterias. Estas cuatro se dividen y se convierten en ocho y así sucesivamente. El proceso ocurre tan rápidamente que unas cuantas bacterias se convierten en miles en unos cuantos minutos.

Las bacterias crecen mejor tanto en las harinas como en las proteínas. Las comidas que se incluyen estos componentes son:

1. Leche
2. Huevos
3. Carne de res, cerdo y oveja
4. Aves
5. Pescado
6. Mariscos

Las bacterias también crecen facilmente en comidas hechas de las comidas mencionadas anteriormente como:

1. Productos lácteos, tales como crema agria y quesos
2. Salsas cremosas y aderezos de ensaladas
3. Pastelería, especialmente aquellas que contienen rellenos cremosos.
4. Productos de carnes, tales como "perros calientes" y "jamonilla"
5. Salsas tipo "gravy"
6. Rellenos

Las bacterias no crecen en comidas secas o la comidas que contienen mucha sal o azúcar. Ellas también mueren o detienen su crecimiento en temperaturas bajo 40°F (4°c) y sobre 140°F (60°c). Por esto es tan importante la refrigeración y cocion de alimentos.

Bacterias peligrosas que afectan el area de Servicio de Comida

Hay cuatro distintos tipos de bacteria que causan peligro en el área del servicio de comida. Para combatirlas usted necesita saber de ellas:
Salmonela - Más de 2 millones de casos de envenenamiento de salmonela se reportan cada año. Estas bacterias viven en el intestino de los animales y humanos. Casi toda la comida cruda está contaminada por salmonela. Cocinar cuidadosamente los alimentos mata la salmonela. Lavarse las manos bien y las superficies de las cocinas evita que la salmonela se propague.
Staphylococcus - Los humanos son responsables de los "staphylococcus." La bacteria "staph" vive en la piel, boca y garganta. También se encuentran en barros y rasguños. Toser estornudar y manos sucias pueden trasmitir esta bacteria.

Esta toxina es muy resistente al calor. Trabajadores limpios es la mejor defensa en contra de la contaminación "staph".

La Guera en Contra de Los Gérmenes: Continuacion

Clostridium Perfringens - La bacteria "Clostridium Perfringens" crece principalmente en las carnes que no se conservan lo suficientemente frías o calientes. Los calentadores de comida como las que usan en cafeterias o buffets permiten su crecimiento.
Clostridium Botulinum - La bacteria "Clostridium Botulinum" produce uno de los venenos más mortales en la tierra. Solamente media taza de este veneno puede matar a todos los habitantes del planeta. La enfermedad que produce esta toxina se llama butulismo.

El Butulismo actúa paralizando los músculos. Las víctimas mueren porque no pueden usar los músculos que se usan para respirar. Estas bacterias solo crecen en sitios donde no hay aire. Crecen rápidamente en comidas enlatadas que no han sido suficientemente calentadas durante el proceso de enlatamiento. Si una lata esta abultada o goteando probablemente contiene la bacteria. Nunca abra una lata en esta condición, solamente probar la comida contaminada puede causar la muerte. Además usted no debe de tirar o botar la comida por el lavadero o fregadero; es casi seguro que el veneno contamine la otra comida. Dígale a su gerente sobre estas latas, y elimínelas correctamente.

EFECTO DE LA TEMPERATURA EN LAS BACTERIAS

°Celsius	°Fahrenheit	
121	250	
116	240	temperatura para enlatar vegetales bajos en acidez, carnes y aves.
100	212	temperatura para enlatar frutas, tomates y pepinillos.
74	165	temperatura de cocción destruye casi todas las bacterias, El tiempo que se requiere para matar las bacterias disminuye según la temperatura aumenta.
60	140	temperatura tibia evita el crecimiento pero permite que algunas sobrevivan.
49	120	algunas bacterias pueden crecer. Muchas bacterias sobreviven.
		ZONA DE PELIGRO. Temperaturas en esta zona permiten el crecimiento ligero de bacterias y la producción de toxinas por bacteria.
16	60	
4	40	algún crecimiento de bacterias que envenenan la comida puede ocurrir.
0	32	temperatura fría que permite el crecimiento lento de algunas bacterias que dañan la comida.
-18	0	temperatura de congelación que detiene el crecimiento de las bacterias, pero permite que sobrevivan.

TOMADO DEL LIBRO: SAFETY AND SANITATION

LOS PUNTOS QUE LOS INSPECTORES DE SANIDAD REVISAN EN UN ESTABLECIMIENTO DE COMIDA

1. Temperatura correcta en los refrigeradores y congeladores.
2. Temperatura correcta en las mesas de vapor.
3. Areas de almacenaje secos con las comidas retiradas del suelo.
4. Rotulación en envases que contengan veneno.
5. Fregaderos para que los empleados se laven las manos separados de los fregaderos para lavar los alimentos.
6. Mostradores y tablas de picar limpios y en buenas condiciones.
7. Instalaciones eléctricas sobre el nivel del piso.
8. Herramientas, utensilios y cubiertos limpios.
9. Los topes de las areas de cocinar libres de grasa y comida.
10. Areas para lavar los platos a mano, que tengan tres compartimientos de fregadero para permitir la sanitarización.
11. La presión y temperatura correcta en las máquinas de lavar platos.
12. Areas de almacenaje de equipo y loza secos.
13. Areas de descanso de empleados con rótulos recordándole de lavarse las manos.
14. Zafacones o botes de basura con tapas.
15. Puertas y ventanas con "screens" o tela metálica.
16. Luz adecuada para la instalación.
17. Extractores de aire en la cocina.
18. Almacenaje correcto de manteles y ropa de trabajo.
19. Trabajadores limpios y saludables.